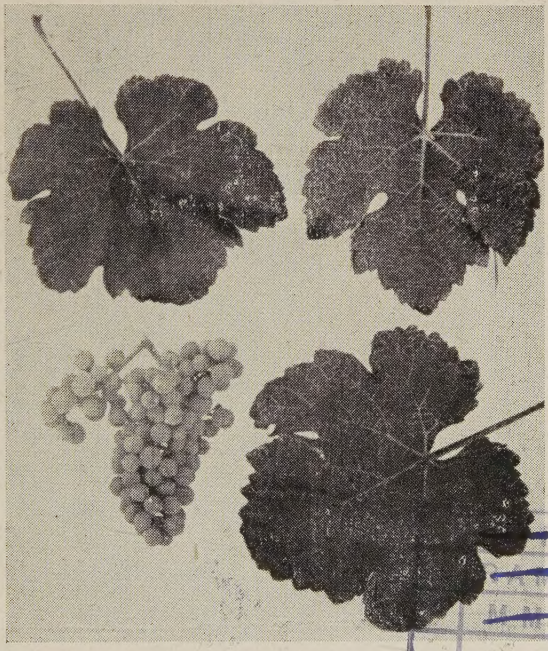
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

77me ANNÉE — N° 11 15 Juin 1960



CAMARALET BLANC

DIRECTION ADMINISTRATION :
bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
20 JUN 1960

BORTENE
SULFATE DE CUIVRE + ZINEBE
contre le mildiou
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 20 N.F. — PAYS ETANGERS : 45 N.F.

TUNISIE ET MAROC : 35 N.F.

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 2 N.F.

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 N.F.

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

à M. le Directeur du **PROGRÈS AGRICOLE**, à **VILLEFRANCHE** (Rhône)

Chèques postaux n° 3337-28 Lyon

"LES 4 ATOUTS DU VITICULTEUR"

ORTHOCIDE 50
CAPTANE 50 %
réduit la coulure, combat le Mildiou et la Pourriture Grise.

SOUFRE FLOTOX "F" ORTHO
contre l'Oïdium.

MESTHAN Esso
ou **ETHAN**
POUDRE MOUILLABLE
contre les vers de la grappe.

OVICAR "S"
détruit toutes les populations d'araignées rouges.

ESSO STANDARD S.A.F.
Département Agricole
82 Champs-Élysées, Paris (8e).
Tél. Balzac 46-24.

Esso
ESSO TRAVAILLE POUR VOUS

DA.23.0

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

20, Cours Pierre-Puget, **MARSEILLE**

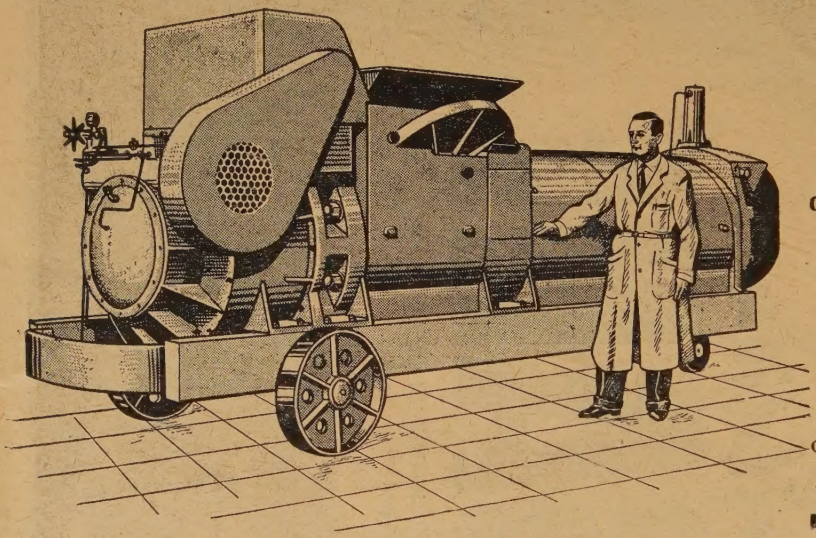
Tél. 33-06-86 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

LA PREMIERE DÉCOUVERTE FRANÇAISE
DANS LE DOMAINE DES ANTI-MILDIOUS MODERNES
LE CARBATENE
l'anti-mildiou
CARBANE
COMBINAISON SYNERGIQUE DE CARBATÈNE ET DE CUIVRE
BREVET PROCIDA
PROCIDA
SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES
PROCIDA
ANTIPARASITAIRES AGRICOLES - SAINT-MARCEL - MARSEILLE (XI°)
L'ANTI-MILDIOU CARBANE
EST FABRIQUÉ EN FRANCE PAR PROCIDA

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit
des Catalogues
Renseignements
et Devis

— • —

Nouveau pressoir
continu de 800 m/m
"LE SUPERFILTRANT"

CARBONATE DE CUIVRE
DÉPLOYÉ
MARQUE DÉPOSÉE

PRÉVENEZ ET COMBATTEZ
le MILDIOU
par des **POUDRAGES A SEC**
au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**
12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE (6me)
Téléphone : 33-32-39

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Viticulteurs..!

contre le

MILDIOU

d'arrière-saison,

employez
une bouillie qui dure
et qui tient longtemps :

RHODIACUIVRE

Micronisé

50 pour cent de cuivre métal
du sulfate basique de cuivre

Marque bleu

Dissolution instantanée

Ne bouche pas les jets

DOSE D'EMPLOI : 700 grammes pour 100 litres d'eau

Tous renseignements à :

J. JAUFFRET
INGÉNIEUR AGRICOLE
15, rue Edmond-About
BÉZIERS - Tél. 28-38-50

L. GROS
INGÉNIEUR AGRICOLE
54, rue Bonneterie
AVIGNON - Tél. 81-09-64

AGR. 266

RHÔNE-POULENC PARIS

ENGRAIS AZOTE

L'ENGRAIS qui fait POUSSER

Toute une gamme
d'éfficacité remarquable :

NITRATE,

AMMONITRATE,

Sulfate d'Ammoniaque,

PERLURÉE...

MÉTA-SYSTÉMOX

Premier produit à
ACTION SYSTÉMIQUE

BAYER

Transporté à l'intérieur
de la plante par la sève
détruit infailliblement

ARAIGNÉES ROUGES

ACARIENS DIVERS

PUCERONS

Echappe aux influences atmosphériques

LONGUE RÉMANENCE

PHYTOCHIM

57, avenue d'Iéna - PARIS XVI[e] Tél. : KLÉ. 04-91
Agent exclusif en France de BAYER-LEVERKUSEN
(Allemagne) DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

9-H-60

Une Nouveauté Sensationnelle !

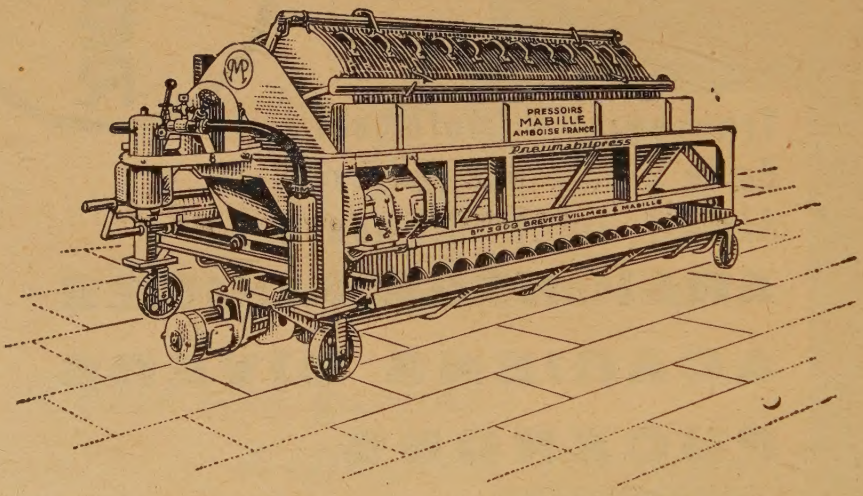
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

81me Année — N° 11 15 Juin 1960

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

P.A.V. — Trois ans pour mourir. 309
J. Branas. — Chloroses par sécheresse. 311
P.A. — Législation viticole. 313
J. Hugard. — Le Porte-greffe en arboriculture fruitière. . . 314
M. Durquéty. — Le vignoble et la viticulture Pyrénéens *(suite)*. 318
Informations. 330
Revue de presse. 335
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

Trois ans pour mourir

L'insuffisance des revenus et la fluctuation excessive des prix sont pour M. Paul BAQUE (« Midi Libre » 3 juin 1960) les deux principales causes de la crise agricole française dont un des aspects et non le moindre, est l'endettement consolidé et élargi de la paysannerie.

L'établissement du Marché Commun pouvant peut-être remédier à cette crise, les objectifs que se sont proposés les « techniciens » de l'Europe des Six sont énumérés : équilibre des disponibilités et des besoins ; rentabilité de la production ; stabilité des marchés ; garantie des intérêts du consommateur, du commerce et des industries de transformation. M. BAQUE suppute les chances de succès de ce plan en les subordonnant à l'accueil que lui feront les agriculteurs et à l'impulsion qu'ils donneront à son application.

Elles ne lui semblent pas être très grandes lorsqu'ils considère le cas du vin ; il souligne justement l'expansion de la libre production italienne et la rapproche des propositions de l'Exécutif du Marché Commun : libre circulation des produits avec adaptation forcée de la production aux besoins.

C'est à notre avis un régime monstrueux dans lequel le commerce est libre et la production règlementée, cependant c'est

celui dont on nous dit qu'il sauvegardera la viticulture s'il est appliqué. Mais, si le sort de la viticulture française est ainsi suspendu à l'application généralisée d'une règlementation que l'on Qnous envie sans l'imiter, et plus particulièrement à son adoption par la production italienne, nous pouvons, c'est certain, porter en terre ce qui fit pendant des siècles la gloire et le profit d'une bonne partie de l'agriculture française.

M. Paul BAQUE nous donne trois ans de répit ; pour la vigne en général, c'est peu ; pour l'homme, c'est beaucoup.

*
**

Des thèmes analogues sont évoqués, également dans « Midi Libre », (1, 2 juin 1960) par Ph. LAMOUR sous le titre : la crise agricole et ses solutions.

S'attaquer aux causes, s'adapter aux nécessités c'est ainsi que M. LAMOUR entre dans son sujet ; sur la nature des causes, son opinion diffère peu de celle de M. BAQUE bien qu'il y ajoute le reproche, qu'il adresse à l'agriculteur, de préférer « la revendication d'avantages immédiats à la réalisation de progrès à plus long terme ».

Bien qu'elle puisse être inspirée à M. LAMOUR par des expériences personnelles et qu'elle ne soit pas complètement dépourvue de subjectivité, cette remarque a des chances de frapper l'attention du grand public tant elle paraît évidente et raisonnable. Deux questions, néanmoins, en diminuent beaucoup la portée. Que serait et où serait la viticulture française si elle avait omis de revendiquer des avantages immédiats ? Quels sont les progrès à plus long terme qui lui sont proposés ? A ce sujet, nous avouons une certaine méfiance à l'égard d'un système qui entend, par exemple, affecter des cultures à des sols connus par des analyses systématiques, et une méfiance encore plus grande envers la vulgarisation d'un tel système.

Ce qui conduit à rapporter l'opinion que M. LAMOUR exprime sur l'enseignement agricole extra-universitaire auquel il reproche son isolement séculaire et son insuffisance à « l'échelon de la formation professionnelle pratique ». Il faut à l'agriculture, dit-il, un enseignement comme les autres et il peut être créé des facultés d'agriculture puisqu'il existe des facultés de pharmacie, etc...

Les genres se trouvent un peu confondus, la formation professionnelle pratique n'étant pas donnée en général par l'Université, mais M. LAMOUR pose néanmoins avec raison le problème de l'enseignement agricole ; il en néglige malheureusement des données qui nous semblent être importantes. Il n'y a pas d'enseignement sans sanction c'est-à-dire sans examens et sans

classement qui dégagent par une sélection l'élite dans la maîtrise, les cadres, la science. Si l'élite est trop peu nombreuse et si elle présente d'autres insuffisances, c'est que l'agriculture ne lui offre pas de carrières comparables, matériellement et moralement, à celles qu'elle peut trouver dans d'autres secteurs de l'économie. En plus, il faut retenir que l'agriculture étant le fait des propriétaires fonciers, on ne devient pas agriculteur mais on l'est ; de sorte que le vrai problème est celui de la formation professionnelle des agriculteurs dont on se félicite qu'ils veuillent en nombre croissant, accéder au niveau des études agricoles supérieures ; c'est un peu difficile avec le régime des grandes écoles actuelles dans lesquelles on entre au concours ; ce serait plus facile dans une faculté d'agriculture. D'autres pays et l'Algérie connaissent ce régime ou d'autre : les choses n'y vont pas mieux.

*
**

Il faut se réjouir du choc des idées et se féliciter lorsque, comme c'est le cas dans les articles cités, elles sont exprimées avec talent dans un organe de presse à grande diffusion ; le nouveau paysage de l'agriculture qu'elles dessinent serait pour nous changer heureusement de la morne et vide plaine d'autrefois si on ne le trouvait déparé par quelques œuvres contestables et même par des constructions à la Potemkine qu'il faut abattre au plus tôt.

P. A. V.

Chloroses par sécheresse

Le vignoble méridional a été soumis à des conditions climatiques anormales au cours du printemps 1960. Des pluies exceptionnelles survenues en mars ont donné de 200 à 300 mm., ce qui correspond au tiers ou à la moitié de la moyenne annuelle ; saturé à la fin du mois de mars, le sol n'a plus reçu de pluies notables avant la fin du mois de mai ; en conséquence, le dessèchement du sol qui ne se constate habituellement qu'en juin, a commencé en avril en 1960 ; il a été intense par suite de l'enherbement et des difficultés rencontrées en général par l'exécution du premier labour.

Ces circonstances ont été nuisibles aux vignes demeurées enherbées, ou incultes dont la croissance des rameaux a été contrariée

plus ou moins fortement par le dessèchement du sol ; ces vignes resteront faibles et il est possible que leur sortie 1961 ait été déjà réduite.

Les pluies abondantes de mars peuvent avoir eu pour effet d'entraîner les nitrates du sol ce qui expliquerait les jaunissements que beaucoup de vignes ont manifesté ce printemps, d'une manière discrète en général, aiguë quelquefois, et dont le manque d'azote est responsable. La chaleur régulière et parfois supérieure à la moyenne a plutôt favorisé ces manifestations qui passent malheureusement inaperçues le plus souvent mais que nous sommes plusieurs à pouvoir distinguer.

D'autres jaunissements se sont produits que ce mécanisme n'explique pas ; l'un d'eux a été vu sur des plantes racinés de 41 B plantés en 1959 et non greffés parce que trop faibles en 1960, au milieu d'un greffage sur place à œil poussant fait en mai. Une bonne partie des plants ainsi réservés a jauni intensément depuis le sommet des rameaux avec des nécroses en digitations sur les feuilles, le tout identique à une chlorose calcaire ; le sol (à l'Ecole d'Agriculture) est certes calcaire mais il ne l'est pas assez pour faire jaunir le 41 B dont on sait qu'il est le plus résistant des porte-greffes courants et la chlorose constatée est accidentelle.

J'ai eu l'occasion d'observer aussi deux pépinières d'Aramon (direct) établies l'une en 1958 et qui en est à sa troisième feuille, l'autre en 1959 qui fait sa deuxième feuille et qui ont été laissées en place pour les besoins d'une expérience ; celle de 1959 a jauni alors que celle de 1958 (à côté) est verte.

Cette chlorose des vignes d'un an, ou plutôt de vignes dont le système radiculaire a un an, est en rapport avec le dessèchement précoce, la deuxième année, d'un sol qui est calcaire mais non normalement chlorosant ; elle relève d'un mécanisme différent de celui qui déclenche, plus tardivement, la chlorose de vignes adultes par dessèchement dans un sol formé de couches plus calcaires en profondeur qu'en surface, mécanisme qui saute aux yeux. Ici, les vignes qui chlorosent ont leur système radiculaire en totalité dans la couche supérieure, qui est la plus desséchée, mais la moins calcaire : tout se passe comme si le dessèchement y déterminait une concentration de la solution du sol, une absorption plus importante de cations et, consécutivement, le mécanisme habituel de la chlorose qui a pour terme une protéolyse léthale.

Ces manifestations ne sont pas limitées aux vignes jeunes ; elles apparaissent également sur des vignes plus âgées dont le système radiculaire est superficiel ce qui est le cas de celles qui

sont établies dans des sols humides à l'excès et où le dessèchement a pu se produire précocement en 1960. Par contre, elles n'apparaissent pas sur les vignes adultes ou âgées dont le système radiculaire pénètre profondément, à moins que les couches inférieures du sol y soient nettement les plus calcaires.

Plusieurs conséquences, à mon sens : des échecs possibles au greffage sur place au printemps dernier... ; l'idée que le seuil de résistance à la chlorose des variétés porte-greffes n'est sans doute pas invariable comme on l'entend usuellement mais qu'il est soumis au climat du sol ; et une explication, longtemps recherchée, du jaunissement des vignes qui « vont souffrir » de sècheresse en sols calcaires.

J. BRANAS.

Législation Viticole

Plantations de vignes

Les plantations effectuées dans le but d'assurer la reconstitution du vignoble après assolement étaient, à l'origine du statut viticole (loi du 4 juillet 1931), celles qui consistaient à remplacer, à surface égale, les vignes arrachées postérieurement au 1er octobre 1931 et non compensées par de nouvelles plantations opérées sur la même propriété.

La loi du 24 décembre 1934 article 8, édicte une mesure qui a pour objet de limiter les plantations de remplacement dans les exploitations dont la superficie productive excède 30 hectares.

L'abattement varie avec l'importance du vignoble, il va de 1 à 15 % de la superficie productive pour les propriétés particulières et de 1 à 20 % pour les vignobles appartenant à des sociétés. La surface à considérer étant celle du vignoble au 31 décembre 1932, en principe celle figurant à la déclaration de récolte de 1932.

Cette disposition relative à la limitation des plantations (amendement Brière) a été abrogée par l'article 2 de la loi du 17 avril 1942. Ce texte ne permettait pas toutefois aux viticulteurs ayant procédé à des arrachages entre le 1er janvier 1933 et le 17 avril 1942, de reconstituer les vignes supprimées du fait de l'amendement Brière.

Le régime des plantations est modifié par l'article 34 du décret du 30 septembre 1953, lequel remplace la date du 1er octobre 1931, comme point de départ des droits de replantations par celle du 1er septembre 1939. Les vignes arrachées entre le 1er octobre 1931 et le 1er septembre 1939, non compensées par des plantations, ne peuvent plus être réencépagées.

Enfin la règlementation actuellement en vigueur est celle édictée par le décret du 30 décembre 1958. D'après le nouveau texte, la période d'assolement ne doit pas excéder 12 ans. Le remplacement des vignes arrachées doit sous peine de forclusion être opéré dans les douzes années à compter de la date de l'arrachage.

P. A.

Le Porte-greffe en Arboriculture fruitière

L'arbre fruitier que nous connaissons, tel que l'ont façonné des générations d'arboriculteurs et de pépiniéristes, est un organisme végétal complexe édifié par la main de l'homme.

Une plante quelconque forme un ensemble biologiquement complet comprenant une partie souterraine, les racines, et une partie aérienne. Schématiquement, les racines assurent l'alimentation en eau de la plante entière et sa nutrition minérale. La partie aérienne réalise, par l'intermédiaire des feuilles et grâce à l'assimilation chlorophilienne l'alimentation hydrocarbonée (amidon, sucre, cellulose) ; elle assure en outre les fonctions de reproduction (fleur, fruits, graines).

Ce qui caractérise précisément l'arbre fruitier sur le plan biologique c'est que, le plus souvent, la partie aérienne et la partie souterraine appartiennent à deux plantes différentes, l'une constituant la variété, l'autre le porte greffe. Ces deux parties sont artificiellement réunies par l'homme grâce au greffage.

A ce propos, il est bon de remarquer qu'un grand nombre des problèmes qui se posent en arboriculture fruitière, tout au moins au niveau de l'arbre fruitier, peuvent se ranger en trois groupes :

Problèmes relatifs aux variétés ;

Problèmes relatifs à la liaison variété-porte-greffe (affinité, vigueur de l'ensemble) ;

Problèmes relatifs aux porte-greffes.

Quoi qu'il en soit, ce qui est le plus directement sensible à l'arboriculteur, c'est la variété et, plus précisément, la façon dont cette variété réalise ses fonctions de reproduction.

Le fruit, objectif majeur et suprême souci de l'arboriculteur représente en effet simplement une étape relativement fugace dans le déroulement de ces fonctions.

Cependant la variété fruitière dans la forme que nous lui connaissons ne peut, le plus souvent, exister que grâce au porte-greffe. C'est conscient de cette réalité dont nous rappellerons brièvement les fondements que nous nous proposons de rassembler dans cet article les idées qui commandent l'utilisation et la sélection des porte-greffes en arboriculture fruitière.

Nécessité de l'emploi du porte-greffe en arboriculture fruitière.

Très souvent, en arboriculture, l'emploi d'un porte-greffe est une nécessité impérative : c'est le seul moyen de fournir, dans des conditions économiques acceptables, un appareil radiculaire à la variété.

Cette réalité résulte de la nature génétique de la plupart des variétés fruitières et des caractéristiques physiologiques d'un grand nombre des espèces auxquelles elles appartiennent. On pourrait en effet échapper à la nécessité du porte-greffe dans deux éventualités :

1° Si les variétés fruitières pouvaient se reproduire fidèles à elles-mêmes par le semis.

2° Si les espèces fruitières auxquelles appartiennent ces variétés possédaient les caractères physiologiques permettant une multiplication par bouturage ou marcottage facile et économiquement justifiée.

La première de ces deux éventualités n'est pratiquement jamais réalisée. Chacun sait en effet que la nature génétique des variétés fruitières est telle qu'en semant des pépins ou des noyaux d'une variété déterminée on obtient des plants présentant entre eux et avec la variété qui a fourni la semence des différences morphologiques et physiologiques plus ou moins grandes mais toujours importantes.

Par exemple, dans un semis d'un type déterminé de la variété de Prunier d'ente (synonyme d'Agen) on peut observer des plants produisant des fruits allongés, d'autres des fruits ronds, certains verts, d'autres rouges, etc...

La seconde éventualité présente au contraire des exemples concrets de réalisation. C'est ainsi que les variétés commerciales de figuier et de noisetier sont surtout multipliées par bouturage et échappent, de ce fait, à la nécessité d'utiliser un porte-greffe pour avoir un appareil radiculaire.

Par contre, des espèces comme le pêcher, le prunier, le cerisier, le pommier et le poirier possèdent des variétés cultivées pour la fructification chez lesquelles il est difficile d'obtenir la néo-formation de racines.

De toutes façons, chez les espèces considérées et en l'état actuel de l'évolution des techniques de bouturage ou de marcottage cette néo-formation de racines ne peut être obtenue dans des conditions suffisamment économiques et régulières pour en justifier l'utilisation commerciale.

Le porte-greffe apparaît alors comme le support indispensable de la variété. C'est la raison pour laquelle le greffage et les porte-greffes ont été utilisés depuis la plus haute antiquité. Xénophon, Pline, Virgile conseillent d'utiliser le greffage de préférence au semis pour la multiplication des variétés fruitières.

L'origine de l'emploi du porte-greffe en arboriculture fruitière est donc basée sur l'impossibilité de multiplier les variétés par semis et sur l'impossibilité ou l'extrême difficulté de les amener à produire des racines à partir d'organes non spécialisés.

Ce n'est que progressivement qu'arboriculteurs et pépiniéristes ont pris conscience de la gamme de possibilités nouvelles qu'offrait l'utilisation de porte-greffes divers employés pour agir sur certaines caractéristiques de la variété et sur ses capacités d'adaptation.

Il convient de signaler à ce propos l'origine sensiblement différente de l'utilisation systématique du porte-greffe en viticulture. La vigne présente en effet une grande aptitude au bouturage et la multiplication des divers cépages (variétés) par ce procédé, au même titre que celle des variétés de figuier, ne présentait aucune difficulté. Le porte-greffe ne s'est imposé ici qu'à la faveur de la crise phylloxérique, comme moyen de fournir aux divers cépages de l'espèce *Vitis Vinifera* des racines capables de résister au parasite.

Possibilités offertes par l'utilisation des porte greffes en arboriculture fruitière.

Considéré à l'origine en quelque sorte comme une pénible nécessité, le porte-greffe a acquis aux yeux des arboriculteurs de nombreuses lettres de noblesse. On peut même affirmer aujourd'hui sans invraisemblance que la découverte d'un moyen simple et économique pour bouturer toutes les variétés fruitières ne signifierait pas la fin de son règne.

Il n'est pas question dans cet article qui se place sur un plan très général d'examiner dans le détail d'action que peut avoir sur l'ensemble « variété-porte-greffe » ou sur la variété seule tel ou

tel type de porte-greffe. Nous nous proposons simplement de délimiter les domaines ou l'action du porte-greffe se montre décisive.

1° *Action sur la vigueur de l'ensemble « variété-porte-greffe ».*

Les études théoriques entreprises dans ce cadre depuis plusieurs décades à la Station Anglaise d'East Malling ont montré que le rôle du porte-greffe était fondamental et nettement supérieur à celui de la variété.

En d'autres termes, la vigueur d'un arbre fruitier dépend davantage de celle du porte-greffe que de celle de la variété.

Cette notion de base justifie l'utilisation déjà ancienne dans la culture du pommier et, entre des limites plus étroites, dans celle du poirier, de porte-greffes de vigueur échelonnée.

Cette technique s'est montrée très fructueuse et elle a reçu une nouvelle impulsion à la suite du rassemblement et de l'étude, à East Malling, de la série de porte-greffes du pommier EM I à EM XVI. Cette série est bien connue en France mais les types les plus utilisés jusqu'à présent dans notre pays sont l'EM IX, ou paradis jaune de Metz, le moins vigoureux, et l'EM II, ou doucin de Fontenay, de vigueur moyenne.

Ce qu'il est intéressant de remarquer à ce sujet, c'est la diversité des méthodes de conduite des arbres que permet l'utilisation de porte-greffes de vigueur différente.

Des systèmes aussi divergents que la haie fruitière sur EM IX et la forme libre sur EM XVI reposent sur l'utilisation de cette gamme de vigueur. Il en résulte, pour l'arboriculteur, la possibilité d'adapter au mieux son système de plantation à la structure de son exploitation.

On sait en effet que la haie fruitière nécessite un capital d'installation sensiblement plus élevé que les formes libres, mais qu'elle assure une rentabilité plus rapide du capital engagé. Elle paraît ainsi s'adapter très bien aux possibilités des exploitations familiales disposant souvent d'un capital travail d'un bon niveau technique.

Ce qui a pu être réalisé avec les porte-greffes du pommier sert d'exemple aux travauxx qui sont actuellement poursuivis dans divers pays en vue d'obtenir des porte-greffes du cerisier de vigueur moindre que le merisier ou même le Sainte Lucie, et ne présentant pas les inconvénients de ce dernier porte-greffe.

D'autre part, des espèces telles que le pêcher et l'abricotier fournissent des exemples où seul l'emploi d'un porte-greffe choisi pour sa grande vigueur permet de cultiver certaines variétés. Sur leurs propres racines, ces variétés manifestent en effet une vigueur nettement suffisante. Ces conclusions ont pu être

tirées d'expériences réalisées à la Grande Ferrade en comparant des arbres de la même variété de pêcher. Les uns avaient été obtenus par bouturage de la variété, les autres par greffage de cette variété sur un porte-greffe vigoureux. Les arbres issus de boutures n'atteignirent jamais qu'un développement réduit alors que ceux obtenus par greffage présentaient une vigueur normale. Naturellement, avec des variétés plus vigoureuses, il n'en est pas de même.

Des résultats analogues ont été obtenus aux Etats-Unis avec certains hybrides entre variétés d'abricotiers. Les hybrides souffraient d'un manque de vigueur si marqué que le seul moyen de les conserver et de les étudier s'est révélé être le greffage sur porte-greffe vigoureux.

(à suivre)

Jean HUGARD
Maître de Conférences
E. N. A. de Montpellier.

Le Vignoble et la Viticulture Pyrénéens

[SUITE]

Après avoir reçu des biens fonciers, dont un vignoble de qualité, le tout « en pleine valeur », donné par Guillaume Sanche à son abbaye bénédictine, *Saint Sever* devint commune libre en 1232. Ses maires et jurats ont maintenu le crû, perfectionné la vinification, et intensifié le commerce des vins, du XIIIme au XVIIIme siècle.

Aire acquit sa Charte du roi anglais, en 1334. Ses privilèges furent renouvelés par l'Evêque, puis par les souverains béarnais, devenus ses suzerains.

Geaune, dont les statuts octroyés par le seigneur du Tursan, en 1318, furent confirmés par le roi anglais et, ensuite, accrus par le roi de France.

II. — Première période. — Commerce des vins avec l'Angleterre jusqu'en 1452. Origine des Vignobles commerciaux de Chalosse et de Tursan.

De même âge que ses frères bigourdans et béarnais, le vignoble chalossais « florissait » depuis la conquête de la Contrée, par Crassus, en 57 avant Jésus-Christ.

Versants et coteaux ensoleillés, compris entre Gave et Adour, étaient le « domaine béni de la vigne », avec les fertiles sables fauves où fut découvert le sourire voilé de la Vénus paléolithique de Brassempouy. Ce « jardin de l'Aquitaine » comme disaient les Romains, fut aussi « l'admirable terre de Chalosse » de Grégoire de Tours. L'abbaye de Saint-Sever s'y parait de pampres, dès le XIme siècle, ainsi que les environs de Dax, où, d'après M. Dufourcet, la culture de la vigne fut prospère, « de très bonne heure ». Au temps de Charlemagne, les lourdes pinasses parties pour la mer avec leur chargement de vins d'Armagnac faisaient halte, au confluent du Midou et de la Douze, dans un modeste bourg de bâteliers, ancêtre de la capitale du Marsan. Et Capbreton, trafiquait, sur son « boucau » capricieux dont on est sûr qu'il était ouvert, au Ier siècle de notre ère (M. Aubé). Depuis leur existence jusqu'au XVIme siècle, Capbreton et Bayonne se disputèrent cette bouche de l'Adour, « fenêtre sur la mer ».

Le port de Bayonne. — L'antique Lampurdan aux huit portes et aux vingt tours que Grégoire de Tours appelle Cité en 587, devenue Bayonne, grâce à une sauveté du XIme siècle, se déploie vers ses fleuves, et s'impose, comme port commercial, au XIIme siècle.

Dans les rôles des lettres fermées de la Tour de Londres, elle apparaît, en 1216, fournissant à l'Angleterre, avec Bordeaux et La Rochelle, « toutes les productions de l'Espagne, de l'Italie et du Levant » et, en 1230, envoyant à Bristol et Southampton, des nefs gasconnes déjà chargées de vin. Aussi, de 1243 à 1252, certains trafiquants bayonnais sont-ils assez enrichis, pour élever au-dessus de la « masse populaire », une bourgeoisie active qui prend en mains les destinées de cette « opulente cité, assise sur la mer, seconde ville de Gascogne, considérable par son port, très bien pourvue d'hommes d'armes et de marchands, surtout de ceux qui font le commerce des vins ». Pendant cinq siècles, elle ne cessera de drainer vers elle les vins du haut-pays, et, après avoir écoulé, avec eux, et souvent, grâce à eux, les vins de ses vignes, en croissante extension, après avoir poussé ses tentacules commerciales vers l'Espagne, la Navarre, le Béarn même, elle ne cessera d'alimenter en vins d'exportation, ce grand courant Sud-Nord, qui a porté son nom et son renom, jusqu'aux lointains rivages des mers septentrionales.

Franchises — libertés et batellerie. — De 1294 à 1395, elle acquiert des franchises-libertés qui protègent les vins de sa juridiction contre les « vins estranges ». Ainsi favorisée, sa bourgeoisie marchande aménage et développe la batellerie sur le fleuve Adour

marchande aménage et développe la batellerie sur le fleuve Adour dont elle obtint la suzeraineté, depuis l'embouchure jusqu'au confluent du Gave.

Par le port de Mugron, ses bateaux collectent les vins de Chalosse et du Tursan, de Saint-Sever à la mer.

La Nive est sa voie d'eau ouverte vers la Basse-Navarre, par le port d'Hoursaines, proche de Cambo.

La Bidouse lui amène les vins de Guiche signalés entre 1150 et 1167, et ceux de Bidache dont l'apport n'est pas négligeable, dès la même époque.

Port-de-Lanne et Peyrehorade lui expédient la boisson des coteaux dominant cette dernière ville, et celle de la région Bellocq-Salies.

Vins du haut et du bas Pays, vins du crû sont embarqués sur gros bateaux, et, à partir du XIIme siècle sur les « cogues » anglaises qui portent « plus hault de cent tonneaux de vin » tels :

la Sainte-Marie de 174 tonneaux en 1313

le Saint-Jean de 200 tonneaux en 1318

du port de Bayonne.

à destination de la Cour et de la Gentry d'Outre-Manche.

Plus la demande grossit et s'accélère, plus les producteurs étendent leurs vignes et soignent leurs vins.

Négociants et ecclésiastiques bayonnais deviennent propriétaires de la plupart des « héritages » viticoles qui entourent la Cité.

Entrée en franchise. — Les échevins tout puissants complètent alors leur politique viticole par des autorisations d'entrée en franchise des vins du haut-pays. Très libérales, elles favorisent au plus haut point l'ampleur du commerce, et l'extension des vignes chalossaises et bayonnaises.

Période de prospérité commerciale des vins gascons.

Le vignoble du cru et les courants commerciaux. — A Saint-Esprit même, des actes notariés de 1213 mentionnent « vigne de là le pont » — en 1246, « hors portail Saint-Esprit » : maison et pressoir, avec vignes — vers Saint-Pierre d'Irube, vignes ainsi que du côté de la Porte Saint-Léon — du côté de la Porte d'Espagne — de Mousseroles — vers Arcangues — La Chepaillet — vers Anglet — Ceps en hautains et vignes basses. Leur Océan vient battre les murailles même de la Ville.

Plus le port trafique, plus la vigne gagne. Aux XIIme et XIIIme siècles, le courant d'exportation des vins rouges et clairets vers l'Angleterre, se double d'un courant de vin blanc vers les Flandres.

. Entre Bayonne et Bruges-la-Flamande, les relations se fortifient, au XIVme siècle : les vins espagnols, grecs, aux mains de commerçants espagnols font escale à Bayonne, et les marins biscayens déchargent à Damme, avant-port du Bruges, et à Anvers, sa rivale, les soies, les teintures, les raisins, les vins méditerranéens, orientaux et ibériques.

Figure 4 : Camaralet blanc des coteaux de Lasseube

Ainsi, le grand commerce des vins gascons du XVIme, se prépare-t-il, et, en attendant, le trafic considérable entre Bayonne et l'Espagne se voit-il consacré par le traité de 1444 qui établit le liberté de commerce entre la Navarre et le port labourdin.

Grand courant des vins vers l'Angleterre jusqu'en 1452. — De plus en plus enrichie, la bourgeoisie mercantile bayonnaise devient une oligarchie financière qui, à la Maison Commune, s'active surtout autour du trafic des vins avec l'Angleterre, qui reste la grande source de richesse.

C'est un millier de tonneaux qui est expédié, en 1088, pour les fêtes du couronnement d'Edouard III. Le tonneau bordelais de cette époque renfermant environ 900 l., d'après Y. Renouard, c'est donc 9.000 hl. que reçoit Londres pour ces agapes royales. Le fils et successeur de ce roi, Edouard III, écrit en 1336 au séné-

chal anglais de Bayonne, pour lui annoncer la prochaine venue d'une flotte anglaise « imposante » pour le chargement des vins.

Concentrées à deux époques différentes, au printemps et vite après les vendanges, les cargaisons exigeaient, en effet, le déplacement d'une vraie flotte comprenant vaisseaux marchands, vaisseaux convoyeurs du roi, le tout sous commandement d'un officier de la Marine Royale. Il fallait tenir les pirates en respect. C'étaient parfois 200 voiles qui cinglaient ainsi vers les pays du vin gascon...

Ce dernier, entreposé en Angleterre, était destiné, en partie aux nobles et aux riches bourgeois, à la table royale, mais aussi, redistribué en Ecosse, Irlande et aux ports des bouches de l'Escaut, de la Meuse, du Rhin et de l'Elbe, où il était apprécié.

Avantages aux Gascons et à leurs vins, en Angleterre. — Edouard III, en 1351, complète agréablement ses commandes par l'exemption du droit d'entrée, en Angleterre « de tout vin venant de Bayonne », et par la promesse que la boisson, achetée pour l'approvisionnement de la Cour sera payée, en or, dans les quarante jours. A son tour, Henri V, arrivant le 2 novembre 1415 à Honfleur, écrit aux Bayonnais pour leur demander une expédition de vin « qu'ils fixent à 900 hl. et qui leur est payée, sur l'heure.

Franchises, privilèges, fortes commandes, prompts paiements, certitude d'extension de clientèle avaient un contrecoup sur plantation de vignes, choix des plants, et désir de contenter de tels acheteurs.

De leur côté, les rois anglais, dont le domaine aquitain variait au gré des fluctuations guerrières avec les souverains français cherchaient à s'attacher définitivement la bourgeoisie viticole commerçante par des avantages matériels accrus. Par la charte de 1302, le roi anglais avait permis aux Bayonnais de suivre, pour la vente, leurs vins en Angleterre, pour séjourner dans le royaume, avec leur marchandise. Les trafiquant obtinrent également la haute main sur certains marchés, la foire de Boston, par exemple. C'est un Bayonnais qui devint, dans cette ville, le délégué du bouteiller du souverain anglais.

Parmi les privilèges exceptionnels qui furent encore octroyés aux Gascons figure l'abandon, par le roi, de son droit de prise sur les vins : 2 tonneaux, soit 18 hl. étaient achetés 40 shillings sur tout navire apportant 20 tonneaux de vin, ou davantage.

Toutes ces mesures restèrent en vigueur, jusqu'au début du XIVme siècle.

LA
CAISSE NATIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE
vous offre, en permanence, ces 2 formules avantageuses et commodes de placement :
les
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif, remboursables à vue dès le 6e mois et les
BONS A 5 ANS
Coupures de :
100 - 1.000 - 10.000 NF

POMMIERS - PÊCHERS
AMÉRICAINS
CYPRÈS

L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE
MONTFAVET
Tél. : 81.0934 AVIGNON

Un
placement simple
et rémunérateur
les
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
pour l'équipement de l'agriculture :
90 NF versés aujourd'hui
115 NF touchés dans 5 ans !
C'est tout, c'est commode.
Souscrivez sans frais, auprès des Caisses de
CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL

A la base de toute **FUMURE**...

La POTASSE

SYLVINITE — CHLORURE — SULFATE — BICARBONATE

POTASSE D'ALSACE

l'élément de la **QUALITÉ.**

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

Toutes les grappes doivent arriver à la vendange

EKATOX
l'insecticide total contre les vers de la grappe.

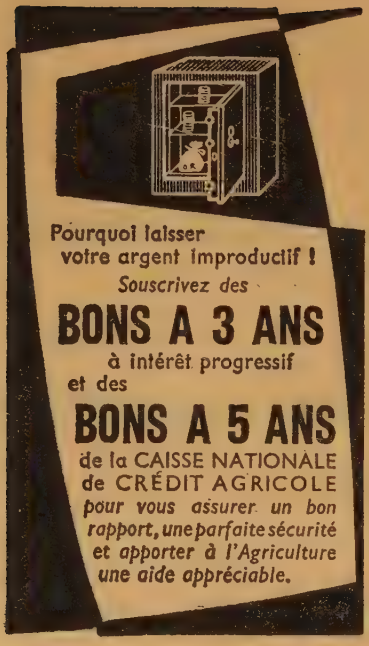
MILTOX
l'anti-mildiou cupro-organique de sécurité;

THIOVIT
l'anti-oïdium idéal pour traitements mixtes;

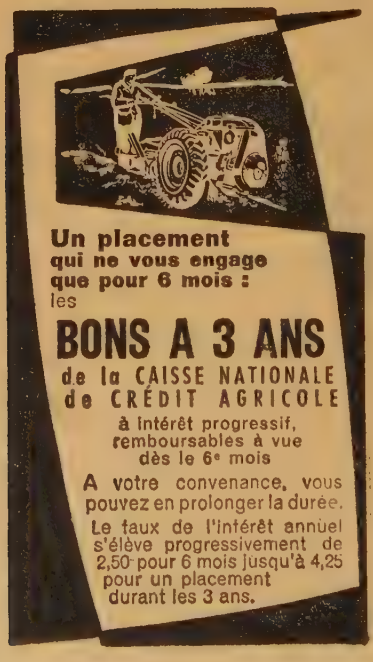
SANDOZ

PRODUITS SANDOZ S.A. PARIS
6, Rue de Penthièvre

M. BERGIER, assistant technique
1, Impasse du Parc d'Assas, MONTPELLIER (Hérault)



SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER



Règlementation viticole bayonnaise. — Faut-il s'étonner si le gros souci des propriétaires viticulteurs reste de protéger les vignes du crû par des règlements rigoureux, sinon inflexibles ? Condition du travail — des salaires des vignerons — fixation du prix des vins : en 1320, cinq sous morlans (le litre) pour la juridiction — du prix des transports, par charroi, d'un point à l'autre de la ville : 15 deniers pour pipe de Chalosse (450 l.) 20, pour pipe de Tursan — ban des vendanges — interdiction de mélange des vins — respect des privilèges du vin de crû — règlementation des tavernes — chasse aux cépages inférieurs ou dangereux, tel celui de « soûharce » donnant un produit « qui se corrompt et cause dommage au public (1612-1672) et qui pourrait bien être le picquepoult — taxation du prix de vente des barriques neuves « tenues à trop haut cours », et ramenées « à une valeur raisonnable » — défense de vendre « navires et galupes en Espagne » — enfin, réclamations, procès, luttes armées, et, parfois, sanglantes, pour s'opposer aux Capbretonnais qui « prétendent charger et décharger » hors de la main-mise fiscale du port rival. En 1482, plusieurs navires, venus de Bretagne, au dit lieu Capbreton, pour avoir des vins de Chalosse, « ils n'en eurent pas, à cause des privilèges des « vesins » de Bayonne ».

Figure 5 : Taille du vignoble conduit en demi-hautain

Louis de Foix donne — enfin ! — en 1578, son « Boucau » à Bayonne, qui ruine ainsi Capbreton, au point que les quelques 3 à 400 hl. de vin de sable, production avouée de 1655, tombent à 150-160 hl., soixante-dix ans plus tard et que le bourg a diminué des trois-quarts, depuis 1624.

Période de transition. — Départ des Anglais et premières difficultés du port labourdin. — Rivalité des « boucaus » et de leurs ports, concurrence des vins, souffrances... Bayonne, à son tour, en fera l'expérience.

Restée fidèle aux Anglais qui avaient fait sa prospérité pendant trois siècles, il fallut, en 1451, que le fils de Jeanne d'Albret, Gaston XI, vint occuper la ville, les armes à la main, pour le compte du roi de France. Elle se soumit sans combat, mais Louis XI, bon diplomate, s'empressa de lui maintenir ses privilèges que les souverains français amplifieront, jusqu'à Louis XIV, car ils comprendront que le commerce des vins était activité viale, pour la région.

Le départ des Anglo-Saxons porta, en effet, un rude coup aux vins gascons et au commerce bayonnais qui s'ouvrit alors aux vins du haut-pays, et d'autant plus largement que, sur les marges de sa juridiction, un trafic de contrebande croissait vers l'arrière-pays et vers l'Océan.

Nécessité de lutte contre la contrebande. — Réclamés par les pays basques français et espagnols qui n'appréciaient pas les vins bayonnais, ceux de Navarre, portés à dos de mulet, entraient clandestinement dans la Cité, ainsi que ceux de la rive sud de l'Adour, amenés par charrettes à bœufs. Les vins de Chalosse et de Capbreton, toujours plus prisés et exigés par la Clientèle d'Outre-Mer, s'embarquaient également, à l'insu de Bayonne, sur les rives de la basse-vallée de l'Adour. A partir du XVIme siècle, les vins Chalossais passaient en contrebande, de la région des Landes vers l'Espagne, sur ces bateaux plats appelés comiquement : les Chalibardons !

Le vin Bayonnais se maintenait donc péniblement sur le marché. Il fallait ruser ou l'imposer, pour que les navires étrangers consentissent à l'embarquer. Des bourgeois avisés avaient bien suivi le « boucau » dans ces errantes pérégrinations. Certains avaient planté des vignes à Capbreton, vers 1290, d'autres en avaient acquis, vers 1330, à Messanges et dans tout le vignoble de sable qui s'étendait alors de Léon, Port d'Albret à Anglet. De moins scrupuleux achetaient pour « bonifier » leur boisson de plus en plus décriée, des vins navarrais ou chalossais appréciés par les Anglais, et surtout par les Bretons. Par Henri IV

également, puisqu'à la fin du XVme siècle, des lettres patentes de ce roi « confirmaient les habitants de la Chalosse de vendre, en toute liberté, à Bayonne, pour les pays étrangers, leurs vins qui sont des meilleurs de tout le pays de Guyenne ».

Amorçage du déclin des vins bayonnais. — Bel hommage d'un roi, et Béarnais encore ! Mais inquiétante louange pour les viticulteurs biscayens. Leur vin, presqu'entièrement issu d'un cépage blanc, tardif, le Claverie, devait être vendangé avant maturité complète, ce qui le rendait acide et vert, et inapte à de longs voyages.

Devant cette carence de leur vin, pour lutter contre la contrebande, et la concurrence de plus en plus agressive des vins rivaux, les Bayonnais assouplirent leur attitude rigoureuse, sinon intransigeante, pour le transit des vins étrangers, et, au XVIme siècle, commença une deuxième période pour la production et le commerce de leurs vins.

III. — Deuxième période. — Art du coupage — Clients du Nord de la France de la Hollande et de l'Espagne Septentrionale.

Ceux de Chalosse, du Tursan, de Salies-Bellocq, du Jurançon, du Vic-Bilh, ceux de Seignanx (qui passaient depuis 1120 en franchise sur le grand Port, moyennant une quarte de froment, par an et par maison), tous furent canalisés vers Bayonne qui se donna le génie du « coupage », par nécessité, et, sans doute, par imitation des Hollandais, passés maîtres en cet art.

Nouvelle Clientèle. — Après les guerres, les pestes (1518), les variations du « boucau » de la première moitié du XVIme siècle, et malgré les efforts des producteurs bayonnais pour relever la qualité de leur vin, malgré l'ouverture du Boucau-Neuf, les clients anglais achetèrent de plus en plus les vins d'Anjou et du Bordelais, et ce fut vers une nouvelle clientèle : celle des Pays-Bas et du Nord de la France, Bretagne, Normandie, Picardie que s'embarquèrent désormais les vins du haut-pays et les vins dits bayonnais. Vers l'Espagne cantabrique également, séparée des vignobles de la Rioja et de Las Campanas, par les croupes heurtées de la Cordillère Bétique. L'existence de cette dernière exportation était un exutoire nécessaire pour éviter la chute des prix, dans un arrière-pays lui-même riche en vignes. Et quelles vignes ! Il n'était que de voir, pour s'en convaincre, l'enthousiasme des Bayonnais, savourant le nectar de Navarre, lorsqu'ils le pouvaient.

Les Vins de Navarre. — Cette province cultivait la vigne, au moins depuis l'arrivée des Romains. Le célèbre camp de Jules César, à Itxassou, jalonnait une route tracée par eux, dans l'épaisse forêt basque, qui, depuis l'ère tertiaire, descendait jusqu'à la mer. Strabon parle déjà, au Vme siècle avant Jésus-Christ de « déforestation » du pays. Aux cultures des premiers occupants, le Moyen-Age ajouta les défrichements des abbayes, commanderies, hôpitaux, hostelleries, surtout autour des routes de Cize, suivies par un contingent de pèlerins de Saint-Jacques.

Origine des vignes Navarraises basques. — La vigne (migna en basque) fut répandue dans les pays basques, par les ordres monastiques, aux étapes du grand pèlerinage médiéval. En 1080, on plantait déjà « vignes en Navarre », et, en Basse-Navarre, on trouve, avant 1234, dans des actes notariés du Haut Moyen-Age : « manzanares, prados y vinas » (vergers de pommiers, prés et vignes).

Documents. — Les documents sont nombreux qui prouvent les relations viticoles entre les deux versants pyrénéens basques. Dans les Archives de la Cour des Comptes de Navarre, c'est un extrait du Châtelain de Saint-Jean « goarda de la tierra d'Acquent-Puertos » qui signale, en 1356 :

« recibido dineros morlanes »

« de saquo de vino, nichil ».

Le 10 février 1358, une quittance est délivrée à Pampelune, par des compagnons du Seigneur de Grammont, qui reçoivent, chacun, de grosses charges de vin « de la vigne du roi », du Seigneur don Louis, Infant du roi de Navarre.

En 1362, le Seigneur de Luxe, gascon, eut 400 réaux d'or, des gens du roi de France, pour « 17 tornelles » de vin qu'il avait perdu, près de la Côte de Bretagne, en les faisant « venir de Navarre » (droit de bris des Bretons qui pouvaient s'approprier les épaves sur leurs côtes).

La même année, le trésorier de Navarre enjoint aux fermiers des péages, de Saint-Palais et de Garris, de remettre à P. de Bardoz, écuyer du sire d'Albret, 140 « florines de oro », prix de 12 tonneaux de vin, destinés à l'approvisionnement de Cherbourg et autres places du Cotentin.

Bayonnais et vins Navarrais. — Vins de la Rioja, de Tudela, d'Alava, sans doute, mais aussi et malgré l'économie fermée des vallées, vin de Basse-Navarre, trop voisine de Bayonne pour ne

pas risquer ce voyage rémunérateur. Malgré la taxe qui, depuis 1318, les frappait à la frontière de la Cité, taxe plus élevée que toutes celles qui s'exerçaient sur les vins gascons, « l'entrade don bin de Navarro », à chaque Noël, était joyeuse fête, à Bayonne, comme le prouve une série de références du XIVme siècle.

Les marchands transportaient la boisson capiteuse à dos de mulets, dans des outres énormes, en « bout », et en « mouton » à la manière antique. Il en passait, nous l'avons vu, de nombreuses charges en contrebande. Certaines saisies en 1482, indiquent qu'un courant actif se développait, par cette voie, au XVme siècle. Il existait, sans doute, bien avant!

Les Bayonnais, qui goûtaient ce vin avec délices, en régalaient leurs magistrats et hauts fonctionnaires. En 1514, le Maire en recevait 12 lots, chacun des échevins, 6 lots... en tout, 190 lots soit approximativement 380 litres.

Après la décadence féodale du XVme siècle, et les luttes atroces qui déchirèrent les Basques excités par les souverains rivaux de France et de Castille, la vigne refleurit sur les coteaux de Basse-Navarre.

Lieux dits. — Vignes discontinues, importantes à Bonloc, au comte de Guiche — à Saint-Jean-Pied-de-Port, à Larceveau — de qualité moindre à Bardos — Bidache — Guiche — racées à Jatxu et surtout à Irouléguy, dont le terroir de Semen-Garcia IV, vicomte d'Etcheberry, s'auréolait des feux naissants de la renommée, dès 1397. Sur les pentes de ces collines calcaires, devaient être introduits des ceps empruntés aux Hautes-Pyrénées, par un nouveau propriétaire.

La vigne gagna alors nombre pentes ensoleillées, à partir du XVIIme siècle, à Itxassou, Souraïde, Louhossoa, Bidarray, Saint-Martin d'Arrosa, Saint-Pée-sur-Nielle, Halsou... jusque dans la Soule, où on commença à la planter entre 1671 et 1676, mais ce dernier vignoble n'eut pas de lendemain.

Chaque Basque voulut boire « son » vin, les tavernes de la côte : Bidart — Saint-Jean-de-Luz réclamèrent avec plus d'insistance les vins de Capbreton et de Chalosse, et ceux de Bayonne proprement dits furent de plus en plus dépréciés.

Importance et qualité des vins Chalossais. — Comme à Bayonne, le cépage chalossais était le claverie qui constituait, en Chalosse, la majeure partie des vignes discontinues, mais le terroir était plus riche, et des variétés de Sauvignon, le plus estimé des cépages blancs de la région, donnaient aux vins blancs du Sud de l'Adour, un bouquet et un corps qui en faisaient un produit d'exportation de choix, aux XIIIme et XIVme siècles.

La voie d'eau Adour--Océan. — Les ports d'embarquement et de transit, sur l'Adour, étaient Saint-Sever, cap de Gascogne, où arrivaient les vins du Tursan, de la région de Hagetmau, et même du Vic-Bilh — Mugron, avec les vins de Montfort, Montaut — Dax où affluaient les vins du crû et de la Chalosse de Pouillon — Habas — Tartas, rivale batelière de Dax, au XIVme siècle, Port-de-Lanne, enfin, qui groupait une partie des vins d'un domaine où Jeanne d'Albret éleva un pavillon de chasse dont le bâtiment subsiste encore.

Culture et Commerce. — Au XIVme siècle, les vignes continues de Saint-Sever — d'Aire et du Mas, qui, de l'abbaye, passaient à l'Evéché — des seigneuries d'Argagnon et de Caupenne, faisaient tâche, dans les pièces métayères dont les propriétaires de petite noblesse ou de bonne bourgeoisie vivaient auprès de leurs tenanciers. Les seigneurs intervenaient souvent, pour fixer les limites de la culture des vignes, ou déterminer les plants à employer. Manants et paysans se laissaient diriger, leur condition étant fort humble, leur teneur, médiocre. Mais assez vite, semble-t-il, le métayer garda une partie de la récolte du vin. La main-d'œuvre était familiale, chaque exploitation possédait sa « manière », et sa lande à touye, comme en Béarn.

Si donc, au XIVme siècle, le vignoble chalossais est important, avec des cépages fins jusque dans les parcelles de la polyculture, si la voie d'eau indispensable à l'époque, et le port maritime de Bayonne orientent de plus en plus ce vignoble vers l'exportation de ses vins, par l'appel de la riche clientèle anglaise, après la Guerre de Cent Ans, les campagnes, libérées de cette « angoisse médiévale due au peu d'épaisseur de la marge qui sépare l'homme de la disette perpétuellement côtoyée » sont assez productives pour que le paysan puisse boire son vin quotidien, comme en Béarn.

La vigne, plus largement cultivée au XVme siècle, le vin traité plus rationnellement, les connaissances plus étendues rendent moins indispensable la tutelle féodale agricole, d'ailleurs expirante. La terre plantée de vigne vaut trois et quatre fois plus que l'autre, atteint une faveur telle qu'elle conduit à un morcellement de plus en plus accru, car elle attire et retient de nombreux paysans, fiers de leur titre de vignerons.

En diminution depuis le départ des Anglais, les commandes marquent pour le Labourd et surtout la Bretagne, une fidélité qui rétablit et même augmente le volume du commerce des vins.

En 1482, en particulier, plusieurs charges de vins chalossais prennent la direction armoricaine. Le numéraire, si raréfié au

XIVme siècle recommence à circuler, après les apports massifs d'or et d'argent dans l'Espagne des Grandes Découvertes. Une ère nouvelle s'annonce, et, pour la saluer, la mode des vins « naturels » que l'on commence à déguster, « dans le fumet du terroir » s'installe, en Chalosse, comme ailleurs, la faveur des vins sucrés, parfumés, épicés du Moyen-Age, ayant vécu. D'Espagne, du Labourd, d'Angleterre encore, mais de Dieppe et de Rouen surtout, les commandes affluent, dès le début du XVIme siècle.

Apogée de la Renommée des vins de Chalosse et de Tursan au XVIme siècle. — C'est que la renommée de ces vins va s'affirmant, depuis le XIIme siècle. En 1519, François Ier demande au Receveur de la Sénéchaussée de Lannes, de se rendre en Chalosse et Tursan, « où il y a abondance de vivres et de vins », pour y acheter 3.600 hl du meilleur vin, et le faire transporter à Bayonne ; puis, 900 hl. et l'amener à Dax, car il veut visiter ces deux villes. Le Roi ordonne encore de choisir, acheter, 1.350 hl. dans les domaines royaux de Chalosse, Gaillac et Graves, pour les conduire, « en toute diligence », au château d'Amboise.

Dans les registres gascons, les demandes s'échelonnent, de 1517 à 1520. Quelques-unes peuvent servir d'indication : sur 4.000 hl. environ, voici comment elles se répartissent, dans une même période :

Pour l'Angleterre.....	360 hl.
pour le Labourd.....	715 hl.
pour l'Espagne.....	90 hl.
pour Ondres.....	36 hl.
pour la Bretagne.....	2.800 hl.

C'est au XVIme siècle que le vin chalossais semble être à l'apogée de son renom. La prospérité de son commerce suscite les progrès rapides de la culture du vignoble. Les règlements habituels pour la protection des ceps, l'authenticité des vins, leur sauvegarde contre les vins « estranges », leur taxation, la contenance des barriques fixée avec Bayonne (1519) se multiplient. A Tartas, de la vicomté du Béarn, le vin du crû se vend 15 livres la barrique et, en détail, 5 sous morlans le pot, tandis qu'à Dax, il est taxé 4 sous morlans, le pot valant 2 l., 26 en 1623. Les travaux le long de l'Adour, épis, creusement du chenal, entretiennent la voie d'eau. En 1554 déjà le chemin de halage est élargi jusqu'à 24 pieds ; à grands frais, sa réfection est entreprise. L'accord entre Saint-Sever, Dax et Bayonne exempte les marchandises expédiées à Bayonne de tous droits de péage.

Conséquences viticoles des guerres de religion en Chalosse. — Une épreuve cependant, tourmente les hommes et leur vignoble, vers la fin du siècle. En 1569, Montluc, Chef catholique et Montgomerry, Chef protestant, surgissent en Gascogne, avec leurs gens d'armes. Pendant que le premier terrorise les Lannes, le second ravage la contrée, brûle l'église de Clermont et le monastère de Divielle avec ses vignes, et la Chalosse, qui se félicitait jusque là, d'échapper à la guerre civile, « est la proie du vainqueur ». Cette calamité provoque une si grande misère que de nombreux vignobles doivent être arrachés pour être remplacés par le blé, « de première nécessité ». Le pain est, en effet, toujours indispensable au Moyen-Age et le vin reste un luxe. L'un cède la place à l'autre, chaque fois que le ciel économique s'assombrit.

En résumé, ce sont les vins de Navarre, de Chalosse et du Tursan, et, dans une moindre mesure, ceux de Bayonne, qui ont fait, sous l'occupation anglaise et jusque vers la fin du XVIme siècle la fortune de Bayonne et des pays vinicoles ouverts à son commerce.

Si le trafic avec l'Angleterre est réduit à partir de 1453, ce manque est compensé par la demande d'une nouvelle clientèle : Pays-Bas espagnols avec Anvers — Prusse — Suède — ports de la Hanse, et, en France : Labourd — Bretagne — Normandie — Picardie.

IV. — Tournant commercial et déclin accéléré des vins de Bayonne.

C'est un virage commercial de grande importance, et un déclin des vins de Bayonne que marque la 1re moitié du XVIIme siècle. L'évènement historique qui a causé l'un et accentué l'autre, s'est produit en 1579 : la Hollande et les autres provinces unies se sont libérées de l'emprise espagnole et ont formé un Etat Indépendant.

(à suivre).

M. Durquéty,
Assistant à la station de recherches viticoles de la grande Ferrade (C.R.A. Sud-ouest).

INFORMATIONS

AIDE FINANCIERE AU LOGEMENT RURAL ET AUX BATIMENTS AGRICOLES D'EXPLOITATIONS. — Par suite de modifications importantes intervenues récemment et concernant plus particulièrement la construction de logements économiques et familiaux, le Comité National

de l'Habitat rural vient de mettre à jour la brochure qu'il édite sur les modalités d'aide financière au logement rural et aux bâtiments agricoles d'exploitation.

Ce recueil permet des mises à jour régulières, au fur et à mesure de la publication de nouveaux textes législatifs.

Elle a pour but de procurer à tous ceux qui ont à résoudre, par eux-mêmes des problèmes de construction ou d'amélioration, les renseignements indispensables sur l'aide financière susceptible de leur être accordée et les formalités et démarches diverses auxquelles ils devront se soumettre.

D'autre part, à tous ceux dont la situation ou les responsabilités amènent à renseigner les ruraux sur ces problèmes (Notaires, Maires, Secrétaires de Mairies), nous conseillons vivement de se procurer ce document.

Les lecteurs y trouveront également la liste des Organismes Spécialisés d'Habitat Rural (Comités départementaux, Coopératives) qui sont à leur disposition pour les renseigner, les conseiller et les aider dans leurs démarches.

Au sommaire figurent notamment :

— Les subventions à l'habitat rural et les prêts du Crédit Agricole.

— Les primes à la construction ou bonifications d'intérêt, les primes à l'amélioration, et les prêts spéciaux.

— L'utilisation de la législation H. L. M. en milieu rural.

— L'aide des Caisses d'Allocations Familiales (Régime Agricole et Régime Général) et l'Allocation de Logement.

— Les mesures diverses d'aide complémentaire (Employeurs, Conseil Général, etc...).

— Les conditions générales de construction.

— Les formalités diverses(demandes de permis de construire, de primes, de prêts, d'allocation de logement).

— Les organismes Spécialisés d'Habitat Rural.

Envoi franco contre versement préalable de NF : 4,50 au C.C.P. 12.453-99 Paris, Comité National de l'Habitat Rural, 27, rue de La Rochefoucauld, Paris (9me). Aucun envoi contre remboursement.

*
**

RECOLTE 1960. — Le conseil d'administration de la *Fédération des Associations Viticoles* (F.A.V.) s'est réuni il y a une quinzaine de jours à Paris sous la présidence de M. M. BALESTE (Narbonne) et de M. AMIRAULT (Bourgueil).

Il a estimé que les apparences de la récolte 1960 étaient moins bonnes qu'en 1959 et que le stock de fin de campagne à la propriété pourrait ne pas dépasesr 13 à 14 millions d'hectolitres. Néanmoins, il s'est rallié au principe de l'ouverture de la prochaine campagne au 1er octobre et a traité quelques autres questions, notamment celle de l'aide aux sinistrés.

***

VITICULTURE ARGENTINE. — *L'Instituto Nacional de Vitivinicultura* créé par une loi de la nation en République Argentine a été inauguré à Mendoza le 12 mars 1960 par le Dr. Carlos A. JUNI, secrétaire d'Etat.

La présidence du nouvel institut a été confiée au Sr Luis PINCOLINI, ancien élève de l'Escuela de Vitivinicultura y enologia de Mendoza, dont la carrière de viticulteur et d'œnologue ainsi que les nombreuses fonctions professionnelles qu'il a assumées jusqu'ici sont une garantie de succès pour le nouvel Institut de la vigne et du vin.

COMMUNIQUÉS

RAPPORT GENERAL DU CONGRES POMOLOGIQUE, Orléans — 6-7-8-9 octobre 1959.

I. — RAPPORTS GENERAUX. — Les productions fruitière du Loiret (M. Mercier, M. Souilijaert). Organisation rationnelle de la multiplication des porte-greffes sélectionnés d'arbres fruitiers (M. Souty, M. Bernhard). Le Puceron lanigère du Pommier, Biologie et Méthodes de lutte (M. Bonnemaison). Les prévisions des pullulations printanières de certains insectes des arbres fruitiers (M. Cavaschi). Les possibilités d'exportation du fruit français (M. Baquiast). Etude des variétés à préconiser en fonction des goûts de la clientèle et des besoins industriels (M. G. Bertaux). Transactions sur les fruits et légumes et Marchés d'Intérêt National (M. Casays). Etude d'un sol avant plantation de verger et choix de la méthode de culture (M. Henin, M. Gras). Premiers résultats de la lutte contre le gel par aspersion dans les vergers (M. Baudot).

II. — RAPPORTS DE COMMISSION. — Commission d'Etude pour la défense sanitaire des cultures fruitières. Possibilités nouvelles dans la lutte contre le carpocapse des pommes et des poires. Efficacité des nouveaux aphicides en arboriculture fruitière. Oïdium du Pommier. Résultats des essais arboricoles de pulvérisation pneumatique à faible volume de bouillie et grand débit d'air.

Commission de Pomologie. — Les problèmes posés par la sélection du Cognassier (M. Brossier). L'étude des variétés de cerisiers à la Grande Ferrade (Mlle Sanfourche).

Commission d'Etude des sols et Fertilisation. — La sècheresse de l'année 1959 et son incidence sur la production fruitière (M. Hallaire).

Les engrais minéraux considérés comme économiseurs d'eau (M. Delmas). Influence de la matière organique du sol et des apports organiques de surface sur l'alimentation en eau des arbres fruitiers (M. Jouis). Bases de la culture fruitière en sec (M. Rebour).

Prix : 12 NF. franco. *Société pomologique de France.* Villefranche-sur-Saône (Rhône).

***

COMICE AGRICOLE ET VITICOLE DU BEAUJOLAIS. — Le concours exposition se tiendra à Anse, le dimanche 28 août 1960. Les demandes de participation dans l'une des sections (exploitants, vignerons et métayers, pour exploitations et caves, salariés, familles, artisans, etc...) étaient à adresser aux mairies du Canton d'Anse avant le 15 juin ou au Secrétariat du Comice, 24, Boulevard Vermorel à Villefranche.

***

ECOLE REGIONALE D'AGRICULTURE D'HYERES (Var). — Le Concours d'admission à l'Ecole Régionale d'Agriculture d'Hyères aura lieu le *Mardi 5 Juillet 1960,* à la Direction des Services Agricoles de Maresille, pour les candidats non-titulaires du B.E.P.C., les titulaires de ce diplôme étant admis dans la limite des places disponibles. Le niveau de l'examen correspond à celui de fin de 3me des lycées, collèges et cours complémentaires.

La durée des études est de trois années et le régime est l'internat.

Une exploitation d'une vingtaine d'hectares comprenant des cultures maraichères méridionales, florales, arboricoles et vinicoles, constitue le prolongement des études.

De nombreuses situations sont offertes, tant dans le secteur administratif que privé, aux anciens élèves.

***

ECOLE D'ARBORICULTURE FRUITIERE ET D'HORTICULTURE D'ECULLY (Rhône). — Cet établissement d'enseignement professionnel horticole est situé aux portes de Lyon. Son programme comprend un enseignement technique basé sur des connaissances scientifiques et générales, à la portée des cultivateurs et praticiens. Il convient aux fils d'exploitants, d'arboriculteurs, de jardiniers, aux jeunes gens qui veulent apprendre un métier de la terre, tout en se spécialisant en cultures fruitières, en horticulture florale, en culture légumière.

L'établissement dispose de deux exploitations d'une superficie totale de 30 hectares. Admission : jeunes gens de 14 à 17 ans. Durée des

études : 3 ans. Elèves internes et demi-pensionnaires. Les candidats doivent posséder au moins le C.E.P. Inscription préalable à l'Ecole, avant le 10 juillet. Renseignements à la Direction — Téléphone Lyon 51. 60-01.

***

PRIX DES CUVIERS 1960. — La Société des Experts Chimistes de France ouvre un concours entre les personnes physiques ou morales de nationalité française ou étrangère, dans le but de trouver une méthode ou un procédé permettant d'assurer la bonne conservation du vin. dans les récipients de stockage de 600 litres et au-dessous, au stade de la vente au détail, dans le but d'éviter le développement des levures en voile et des bactéries acétiques ; le procédé qui devra présenter un certain caractère de nouveauté, ne devra introduire ou faire apparaître dans le vin aucun produit dangereux pour la santé.

Les mémoires devront être adressés sous pli recommandé, au Secrétaire Général de la Société des Experts Chimistes de France, 42 bis, rue de Bourgogne, Paris (7me) avant le 15 octobre 1960.

Le prix, d'une valeur de 500 NF., offert par « l'Association des Cuviers de France », sera accordé à l'auteur de la méthode, du procédé, de l'appareil ou, à défaut, du meilleur travail retenu par le Jury.

Le Bureau de la Société des Experts Chimistes de France a désigné, dans sa séance du 3 février 1960, les membres du Jury, qui est ainsi constitué : M. Daniel FLORENTIN, Président. Membres : MM. JANSSENS, JAULMES, Jean ROCQUES.

Ce jury procèdera à l'ouverture des plis cachetés et sera chargé d'examiner la valeur des suggestions présentées ; l'enveloppe extérieure sera conservée par le Secrétaire Général.

Art. 5. — Le jury pourra examiner ou faire étudier, sous son contrôle, par tel organisme ou laboratoire qualifié, les procédés retenus par lui, d'après un protocole établi par ses soins.

Le jury fixera la date de clôture de ses essais ; il pourra se faire assister d'experts dégustateurs, en vue d'apprécier la qualité du vin après les essais.

Art. 6. — Le ou les auteurs primés s'engagent, ipso facto, à laisser publier dans les Annales des Falsifications et de l'Expertise Chimique, leur mémoire, avec les conclusions du jury.

Le seul fait de participer au concours, emporte l'adhésion aux termes du présent règlement et au protocole des essais, qui seront fixés par le jury.

Art. 7. — Les membres du jury et leurs proches parents ou alliés, s'interdisent toute participation au concours.

REVUE DE PRESSE

LE METIER D'AGRICULTEUR. — M. Michel PROFFIT, président du C.E.T.A. du Vexin normand (Eure), donne à notre confrère l'Agriculture pratique, le premier (mai 1960) une série d'articles consacrés au métier d'agriculteur.

L'agriculteur est considéré comme un fournisseur de matières premières qui « appartient au secteur primaire des activités économiques », dont l'atelier est le milieu naturel (sol et climat) et les machines, les plantes et les animaux.

Son métier requiert des qualités, (certain), une vocation, de l'observation, l'esprit d'organisation, l'adaptation à la diversité des activités, l'autorité, le ressort dans l'adversité, des qualités et des aptitudes chez l'épouse.

M. PROFFIT, ne prend apparemment pas la viticulture en considération lorsqu'il parle de matières premières. Mais il est encore plus intéressant lorsqu'il se demande comment on prépare le métier d'agriculteur. Suive ce qu'il appelle un enseignement spécialisé (agro, agri, écoles...) cela donne des administrateurs... mais pas une majorité de bons agriculteurs... Faciliter l'acquisition de l'expérience, sur le terrain, par une « longue formation dans le même style que le cycle annuel des cultures qui ne permet qu'une expérience par an ». etc... « suivre une exploitation agricole tout en recevant un enseignement général ». Comment ? Cela n'est pas dit.

***

L'agriculture de papa ?

COURS DES DENRÉES AGRICOLES
(en Nouveaux Francs)

En ce qui concerne les prochaines récoltes on se montre très optimiste (blé, avoine, orge). En effet les perspectives sont très encourageantes. Il y a lieu de noter un certain retard pour le maïs.

Le négoce actuellement réalise de très difficiles affaires. Pas de contre partie particulièrement sur les orges de mouture. Les avoines conservent une certaine fermeté.

En céréales secondaires on a côté au quintal. Orge de mouture à la taxe (juin 35,80). Orge de brasserie, récolte 1959-1960, à la taxe, soit pour juin, 37,05.

En avoines. Blanche jaune, 28,50 à 29, en qualité courante, 30,50, en qualité plus lourde. Noire de Moyencourt, 30 à 30,50. Grise noire, 28,75 à 29,50

Maïs. Petits grains taxe plus mise sur wagon ; gros grains taxe.

Sons et issues. — Marché très calme. Sons fins mieux tenus. Aux 100 kilogs, on a côté. Son gros, 19 fr. ; son fin, 22,50 à 22,75 ; remoulages bis 23,50 ; demi-blancs, 26,50 à 27 ; blancs, 29 à 30. Farines basses 32.

Pailles et fourrages. — Aucune affaire sur les fourrages car ceux-ci sont introuvables puisque consommés. Quelques faibles transactions sur les pailles. On a côté, paille de blé, région Dunkerque, 47 ; Nord, Pas-de-Calais, 45 ; Somme, Oise, Aisne, 40 ; Seine-et-Marne, 33,34 ; Loiret, 33,34 ; Eure et Loir, 37 à 38 ; Indre, Cher, 31 à 32.

Paille d'avoine, Nord de la France, 42 à 47 ; Seine, Oise, Loiret, 34 ; Eure et Loir, 36 à 37 ; Cher, Indre, 30.

Paille d'orge, Nord de la France, 44 à 46 ; Environ de Paris, 31 à 32 ; Gatinais, Loiret, 29 à 30 ; Indre et Cher, 28.

Fourrages. Foin du Midi, 100 à 110.

Tourteaux. — Peu d'intérêt en cette période de l'année. Argentine, 49 ; arachides, 45,50 ; arachides désuhuilés, 40,50 ; Russes, 41 ; Brésil, 41 ; Coprah Indochine, 43,50 ; Madagascar, 44.

Métropolitains. Luis désuhilés, 41 à 41,50 selon provenance ; soya cuit, 40.

Pommes de terre. — Offres importantes sur les pommes de terre nouvelles. On a côté aux 100 kilogs sur wagon départ logé. Bretagne, totues origines, 40 à 42 suivant région ; Cavaillon, 65 ; Perpignan, 67; Belle de Fontenay, 56 ; Sarthe, Loiret, 85.

— • —

PERSPECTIVES DU MARCHÉ DE LA VIANDE

Gros bovins. — Davantage d'activité dès le début du juin mais arrivages contrariés par le transports. Les cours sont en hausse par rapport au mois de mai (10 à 20 centimes par kilog net) particulièrement sur les qualités secondaires. On a côté, extra au kilog net, 2,70 à 2,90 ; première qualité, bœufs, 2,19 à 2,90 ; vaches, 2,14 à 2,65 ; taureaux, 1,90 à 2,50. En deuxième qualité : bœufs, 1,85 à 2,10 ; vaches, 1,85 à 2 ; taureaux, 1,60 à 1,80. En troisième qualité :1,35 à 1,85.

Veaux. — veaux blancs, 3,75 à 4,10 ; extra, 3,30 à 3,85 ; première qualité, 2,60 à 3,10, deuxième qualité, 2,10 à 2,35 ; troisième qualité, veaux grossiers, 2,10 à 2,40 ; quatrième qualité, 1,30 à 1,60.

Moutons. — Les prix de mai sont à peine défendus. Agneaux de lait, extra Beaucevons Southdown Berrichons, 15 à 18 kilogs, 3,20 à 3,90. Cours légèrement dépassés à Nîmes, 3,30 à 4,10. Moutons, première qualité, agneaux gris, 2,60 à 3,10 ; brebis, 1,70 à 1,80 ; deuxième qualité, 1,10 à 2,25 ; troisième qualité, moutons, bremis, béliers, 0,60 à 1,10.

Porcs. — Légère amélioration, intéressant les porcs maigres, charcutier. Porcs maigres, 2,50 à 2,65 ; bons porcs de viande, 90-100 kilogs, 2,40 à 2,45 ; épais, 2,30 à 2,40 ; gras et lourds, 2,15 à 2,35 ; porcs légers de moins de 80 kilogs, 1,90 à 2,15 ; truies, 2 à 2,20 ; verrats, 0.60 à 0,90.

Marcé aux chevaux. — Tendance ferme. On a côté au kilog net : première qualité, 3,20 ; deuxième qualité, 2,55 à 2,90 ; au kilog vif : prepière qualité, 1,75 ; deuxième qualité, 1,35 à 1,55.
RRRRRR G. B.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles
(en Nouveaux Francs)

METROPOLE (I). — *Aude.* — Narbonne (2) V.C.C. 9 à 10°, 4,60 à 4,90 ; 10 à 11°, 4,90 à 5,20 ; Corbières, 10 à 11°, 5 à 5,30 ; C.S., 10°, 5,02. Lézignan (1) V.C.C. 9 à 11°, 4,60 à 5,20 ; Corbières et Minervois 10 à 11°5, 5 à 5,40 ; Hautes-Corbières pas d'affaires ; Minervois, 11 à 11°5, 5,40.

Hérault. — Béziers, pas d'affaires. Montpellier (7) C.S. 5,02. Sète (1) V.C.C. 9 à 10°, 4,45 à 4,85 ; vins supérieurs, 9 à 10° ; 4,60 à 5,80. 4,60 à 5,05. RR
Vins d'Algérie rouges 1959 : Alger, 10°5 à 11°5, 5,80 à 6,10 ; 11°6 à 12°5, 6,10 à 6,25.

ALGERIE (II). — *Alger* 3 juin. — Récolte 1959 rouges : V.C.C., 10 à 10°5, 5 à 5,10 ; 11 à 11°5, 5,10 à 5,40 ; 12 à 12°5, 5,30 à 6,60 ; 5,30 à 5,50 ; RR
13°2, 5,50. Blancs de Blancs, 11 à 11°5, 5,20 à 5,60 ; 12 à 12°5, 5,65 à 5,70. V.D.Q.S. rouges, 13°, 5,90. — *Mostaganem* 3 juin, récolte 1959 rouges et rosés, 12 à 14°5, 5,50 à 5,70 ; 12° à 14°4 (hors quantum) 3,35 à 3,90. — *Oran* 3 juin. Vins libres rouges et rosés, 11°5 à 12°5. 5,40 à 5,50 ; 13° à 13°5, 5,60 à 5,65 ; 13°5 et au-dessus, 6,66 à 6,70 ; 5,65 à 5,70 ; RR
14° et au-dessus, 5,80.

Montpellier — Imprimerie Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 22 AU 28 MAI 1960

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	mm	mm
ANGERS	16	9	11	18	9	P	20	14	1	18	12	1	28	10	«	25	14	«	26	11	«
COGNAC	19	11	26	20	11	«	20	14	P	19	16	1	24	11	«	27	12	«	27	16	«
BORDEAUX	19	11	2	20	11	P	21	13	«	21	16	1	24	12	P	27	11	«	28	15	«
TOURS	16	10	5	19	9	P	19	14	1	19	12	2	21	10	«	23	13	«	26	12	«
CLERMONT-FER	19	11	P	19	8	P	16	11	P	21	14	«	22	7	«	24	7	«	26	12	«
TOULOUSE	24	8	6	21	11	1	22	11	«	24	16	P	26	12	«	27	11	«	28	15	«
PERPIGNAN	23	15	P	24	13	«	27	14	«	28	20	«	30	18	«	30	18	«	32	21	«
MONTPELLIER	20	14	4	18	12	«	26	13	«	28	15	«	29	12	«	31	14	«	30	14	«
REIMS	19	11	7	17	9	P	22	12	P	17	2	5	30	6	«	23	9	«	24	14	«
STRASBOURG	20	8	3	17	9	7	20	10	«	20	6	5	18	7	«	24	8	«	22	11	«
DIJON	22	12	2	18	12	2	22	11	P	18	11	11	21	9	«	23	13	«	25	14	«
NICE	21	14	«	24	14	«	20	13	«	20	14	«	23	15	«	32	16	«	22	16	«
AJACCIO	22	9	«	22	9	«	23	11	«	22	12	«	23	13	«	24	13	«	24	12	«

SEMAINE DU 29 MAI AU 4 JUIN 1960

ANGERS	23	9	«	13	7	«	20	6	«	22	9	«	23	11	«	25	13	«	28	13	«
COGNAC	24	13	«	21	8	«	23	10	«	25	15	«	26	12	«	28	14	«	29	15	«
BORDEAUX	24	12	«	24	9	«	24	10	«	25	11	«	26	12	«	28	13	«	29	16	«
TOURS	23	10	«	18	7	«	19	8	«	21	10	«	24	12	P	26	14	«	28	14	«
CLERMONT-FER	24	11	«	21	6	«	21	6	«	24	9	«	25	11	«	27	10	«	27	14	«
TOULOUSE	22	15	«	25	9	«	25	9	«	27	18	P	26	13	«	28	15	«	28	17	«
PERPIGNAN	29	20	P	28	15	«	26	14	«	26	15	«	26	15	«	29	14	«	26	16	«
MONTPELLIER	29	15	13	27	12	«	26	12	«	25	13	«	25	12	«	26	15	3	25	14	«
REIMS	23	7	«	17	5	«	18	3	«	21	7	«	24	11	«	26	12	«	27	12	«
STRASBOURG	21	11	P	17	8	«	17	7	«	20	9	«	24	14	«	26	12	«	26	12	«
DIJON	20	12	-	20	7	«	21	9	«	23	12	«	23	13	«	27	14	«	23	13	«
NICE	22	17	2	22	15	«	22	15	«	22	16	«	24	19	«	23	16	P	27	16	«
AJACCIO	25	13	«	25	15	P	24	14	«	23	13	«	25	15	«	26	13	«	27	16	P

BIBLIOGRAPHIE

TRAITE PRATIQUE D'ARBORICULTURE FRUITIERE MERIDIONALE. — M. DE RAVEL D'ESCLAPON Gabriel, Ingénieur Horticole, Ingénieur Principal, Directeur Adjoint des Services Agricoles du Vaucluse, avec la collaboration de M. Raymond BALLOT, Ingénieur Horticole, Ingénieur à la Direction des Services Agricoles du Vaucluse. 300 pages, 16×24, 103 clichés, 36 croquis ainsi qu'une couverture avec quadrichromie.

Ce livre comporte deux parties bien distinctes :

Première partie : Création du verger ; préparation du terrain ; plantation ; principes de la taille ; taille de formation (hiver et été) ; formes palissées, semi-libres, libres ; gobelet palissé ; palmette italienne ; haie fruitière ; croisillon ; fuseau ; gobelet palissé, gobelet différé ; étude des porte-greffes ; coûts de la création et de l'entretien du verger ; multiplication des arbres frutiers ; maladies de carence ; pollinisation ; chute des fruits ; irrigations au verger ; conservation des fruits par le froid ; création et coût d'une chambre froide moyenne.

Deuxième partie : Monographie des sept principales espèces fruitières cultivées dans les départements du Bassin Méditerranéen ; abricotier, amandier, cerisier, pêcher, poirier, pommier, prunier, avec pour chacune d'elles, l'étude des chapîtres suivants.

Aire de production et d'extension ; climat ; situation ; exposition ; multiplication ; soins (taille) ; variétés ; pollinisateurs ; insectes et maladies ; récolte et commercialisation.

En fait, ce « traité pratique d'arboriculture fruitière » dont la première édition a remporté un grand succès, doit une nouvelle fois, en fonction des nombreuses améliorations qui y ont été apportées et de son nouveau cadre « méditerranéen » rendre de grands services. Au moment, où dans tous nos départements méridionaux l'arboriculture fruitière connait un essor que justifient le sol et le climat, nous ne pouvons que recommander aux jeunes, pour éviter les erreurs et aux adultes pour maintenir et accroître leurs rendements de faire l'acquisition de ce magnifique livre. Il doit avoir sa place dans toutes les bibliothèques des agriculteurs et surtout celles des C.E.T.A., des Cercles de Jeunes Agriculteurs et des Ecoles d'Agriculture...

Il est en vente, chez les auteurs, au prix de 16,50 NF. ou 18,50 NF. franco.

CONTRE LE MILDIOU

DITHACUIVRE

mieux que le cuivre !

- Ne dépose pas après mélange
- Contient du zinèbe et marque bleu
- Grande adhésion et effet persistant

FLY-TOX

veille sur vos cultures

Société "LE FLY-TOX" - B. P. 51 - Gennevilliers (Seine) 143

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**
COMPORTES tout acier grands et petits modèles)
CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES
SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métau
REPARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles
TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**

13, Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél. : 72 44-46
Les SEULS REPARATEURS de la REGION d'APPAREILS à CONCENTRER

Si vous avez un pulvérisateur pneumatique, **n'hésitez pas** à demander à notre service technique tous les renseignements qui vous sont nécessaires pour traiter **efficacement.**

Sachez que si beaucoup de produits sont utilisables avec cette nouvelle méthode, ceux qui sont **spécialement** formulés présentent évidemment un certain **nombre d'avantages.** Comme ils sont maintenant pratiquement vendus au même prix que les autres, il est de votre **intérêt de les essayer.**

USINES SCHLŒSING - 175, rue Paradis, MARSEILLE

ARCURE-LEPAGE

PÉPINIÈRES LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Haie fruitière Équilibrée

Catalogue sur demande

UN CHAUFFE-EAU ÉLECTRIQUE

ET UNE MACHINE A LAVER A CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

57 CE 09

Sulfatez avec la BOUILLIE

MACCLESFIELD

prête à l'emploi

S.A. LA CORNUBIA • 15 ALLEES DE CHARTRES • BORDEAUX

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VI°) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

UNE ASSURANCE CONTRE L'OÏDIUM

Microthiol

SOUFRE MOUILLABLE MICRONISÉ

COMPATIBLE AVEC TOUS LES FONGICIDES MODERNES ET LA BOUILLIE BORDELAISE

C'EST UN PRODUIT GARANTI PAR

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES "UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE DANS L'INDUSTRIE DU SOUFRE"

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier

Villefranche-sur-Saône

AU SERVICE DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis 1928 dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Séro-agglutination - Recherches - Autopsies.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal bi-mensuel, pratique, technique et d'information
Librairie avicole
Demandez dès aujourd'hui les documentation qui vous intéressent. Vous les recevrez gratuitement, sans engagement pour vous.

Centre de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Economisez le Cuivre...

BLEUFIX

MOUILLANT ADHÉSIF

LA LITTORALE
BÉZIERS

SULFITAGE et LEVURAGE

sont les deux seules opérations permettant

une **VINIFICATION RATIONNELLE**

SEULES elles donnent

la SECURITE

pour la tenue ultérieure des vins

L'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

les pratique sur

600 Caves Coopératives

LABORATOIRES :

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 47-20
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 30. Cours Sextius, Tél. 13-00
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX